

종합소식

□ 政府, 내년 農林水産 豫算 確定 □

政府와 民正黨은 지난 8월 26일 農漁村 開發을 위한 政府 支援을 大幅 強化하기 위하여 農林水産部의 89年度 豫算규모를 올해보다 15.2% 증액한 1조 4천 5백 56억원으로 確定했다.

또한 89년도 豫산을 심의중인 政府, 여당은 88년도 追加경정 豫산중 농어촌 支援금으로 2천억원을 확보하는 방안을 강구중에 있다. 이날 당정협의는 농어민부채 경감을 위해 농지개발조합의 장기채를 전액 국고에서 부담하는 등 농민들의 부담경감을 위한 국고지원을 89년도에는 1천 9백 24억원으로 2.5배 증액키로 했다.

□ 農林水産部, 축산기자재 輸入推薦權 이양 □

農林水産部는 지난 8월 22일 관세율 변경에 관한 규정(대통령령 제12478호, 88년 7월 1일)에 의거 축산기자재의 할당관세적용 수입추천요령을 공고 낙농, 육우, 양돈, 양계협회에 추천권을 이양했다.

동 수입 추천요령을 보면 수입물량은 실수요자 용에 국한하여 추천단체장은 할당관세 적용 신청이 적합하다고 판단되는 경우 신청서 접수일로부터 3일 이내에 할당관세 적용 추천서를 교부하도록 돼 있다.

품목별, 할당관세 적용의 신청대상자는 냉각기를 비롯해 착유기 임신진단기 및 PSS측정기등 해당품목을 이용할 가축사육자이다.

□ 畜産廢水 淨化 施設 設置基準 法制化 □

환경청은 畜産廢水處理에 있어 전염병 豫防法(대통령령 : 83. 12. 20)에 依據 各 畜産農家가 自家소독 形態로 實施하여 왔으나 폐기물 관리법 施行規則을 새로이 制定施行함으로써 畜産廢水 淨化 施設에 對한 設置基準 및 規模가 法制化 됐다.

同規則 第30條의 규정에 依한 畜産物 淨화시설 設置基準 細部事項과 同條 第1號의 규정에 依한 畜産廢水 淨화시설의 규모를 告示, 6월 30일부터 施行함에 따라 단속을 강화하기로 했다.

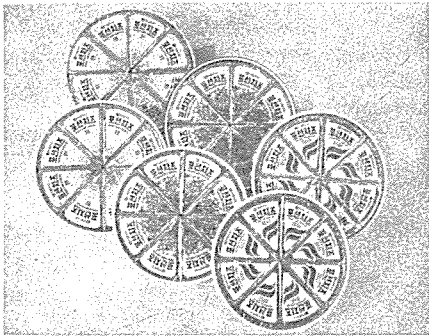
세부사항에 따르면 돼지, 소, 말의 저장액 비화 방법은 투입조의 경우, 유입구에는 스크린(찌꺼기 제거체)을 設置하고 유출구에는 스킴(폐기물에 떠다니는 거품)을 除去하기 위한 배플(칸막이)을 設置해야 한다고 明示하고 있다.

또한 매립처분방법에 있어 가축종별, 건조시설의 면적에 대해 우수침투방지, 침출액 처리, 퇴비화 방법, 발효조 설치방법 토양침투방법, 산화구 방법 등 세부시행규칙이 고시돼 있다.

□ 이락, 수입식품의 아랍어, 영어표기 의무화 □

이락보건부는 88. 7. 30以後 海外로부터 導入되는 食料品에 對해 內容物, 有效期間, 원산지명, 重量, 저장방법 및 生産日字 等を 아랍어와 영어로 표기토록 하는 한편 내용물은 품질표준국의 기준에 적합해야 한다고 밝힌바 있으니 對 이락 乳製品 輸出時 留意해 주기 바람.

□ 서울우유 포션치즈 개발판매 □



서울우유 協同組合(조합장:康誠元)은 最近 스위스 커스트너사의 최신자동기계를 導入 정통체다 타입의 신제품 포션치즈를 개발 시판하고 있으며 포션치즈는 날개로 포장되어 구입 및 사용이 편리하며 우리 입맛에 맞게 플레인, 양파맛, 햄맛등 3종류가 있다.

포션치즈는 단백질, 칼슘, 비타민, 미네랄등이 풍부하며 소화율 98%의 최고급 치즈로서 어린이, 노약자의 건강 영양식품으로도 좋으며 특히 콜레스테롤과 관계되는 스테아린산, 팔미트산이 적게 들어 있어 성인병 예방에도 좋다고 한다.

□ 酪農發展 協議會發足 및 實務委員會 開催 □

農村經濟研究院에서는 酪農乳加工의 安定的 發展을 위한 需給調節기구의 設置를 爲하여 지난 6월 20일 韓國農村經濟研究院 會議室에서 첫 모임을 갖고 政府, 業界, 協會, 協同組合, 學界, 酪農家, 消費者까지 총 망라하여 자문위원회 9명, 實務委員會 17명으로 酪農發展 協議會를 發足하고 수급조절기구의 設置에 對하여 구체적으로 協議하게 되며 農村經濟研究院에서는 同 協議會의 會議를 거쳐 88년 12월말까지 報告書를 農林水産部에 提出케되어 있으며 農林水産部에서는 89년 7월부터 集乳一元化를 實施할 豫定이라고 한다.

□ 韓國酪農學會 새 會長에 이재영 教授 選出 □

韓國酪農學會(會長:윤희섭)는 지난 7월 16일 晋州市 所在 慶尙大 農科大學에서 今年度 學術發表會를 겸한 酪農學會 定期總會를 開催하고 새 會長에 成均館大學校 酪農學科 教授 이재영 博士를 選出했다.

□ 한국 酪農肉牛協會 第10回 理事會 開催 □

한국 酪農肉牛協會(會長:池재선)는 지난 7월 16일 第10回 理事會를 全國各地域을 代表하는 理事 3名과 지재선 회장등 회장단 25명이 참석한 가운데 충남대전 유성관광호텔 프린스홀에서 개최되었으며 의안과 결의 사항은 다음과 같다.

• 의안

1. 쇠고기 수입과 대응방안
2. 임직원 급여 규정개정
3. 회비 징수등 협회운영방안

• 결의사항

1. 쇠고기 輸入反對.
2. 카제인, 유당등 관세를 현행대로 유지
- 對政府 건의안을 청와대, 국회농수산분과위, 주요 4개 정당총재, 농림수산부, 재무부, 국무총리실, 상공부등에 제출키로 했다.

□ 農村振興廳 畜産試驗場 새 유산균 醱酵乳 開發 □

農村振興廳 畜産試驗場(場長:설동섭)은 최근 農家 및 一般家庭에서 牛乳나 粉乳를 利用해 손쉽게 製造利用할 수 있는 유산균 발효유(酸味 발효유)를 開發했다.

製造方法은 原乳를 80℃까지 加熱하여 殺菌한 다음 40℃정도로 냉각시킨 다음 市販醱酵乳를 우유 4~5kg에 한명꼴로부어 10~15時間 배양시키면 우유에서 새콤한 맛이나고 순두부처럼 덩어리를 形成할때까지 하면 된다.

배양 方法으로는 여름철은 실내에서 다른 季節에는 따뜻한 곳에 담요를 씌워 보온시키면 배양이 完了되면 차가한 후 설탕을 우유량의 8%를 첨가해 사과, 딸기향등과 함께 믹서로 혼합 냉장시킨 후 이용하면 된다.

동 발효유의 보존기간은 우유로 만들었을시는 5일, 탈지분유로 만들었을시는 10일까지 가능하다고 한다.

이번에 개발된 산미 발효유는 소규모 施設을 갖춘 農家에서 自家生産한 原乳를 발효처리해 손쉽게 이용할 수 있다는데에 뜻이 있다 하겠다.

□ Kansas州立大, International Meat & Livestock Program 1989 畜産物 生産 및 加工 短期課程 教育 □

美國사료곡물협회 한국지부에 따르면 Kansas州立大, International Meat & Livestock Program (IMLP)은 1989년도 畜産物 生産 및 加工分野 教育計劃을 다음과 같이 發表했다.

금년부터 실시되고 있는 이 教育은 分野別로 2~4週의 短期課程으로 되어 있으며 Kansas州立大의 교수진과, 시험농장, 도축 및 육가공장, 유가공장等 各種 附屬施設을 利用하여 外國의 관련분야 인사들이 필요로 하는 전문지식과 기술을 습득시켜 주기 위한 것이다. IMLP의 단기과정을 분야별로 살펴보면 젖소의 번식 및 영양, 위생관리, 착유, 施設等에 관한 Dairy Cattle Management, 飼料작물의 저장 및 급여 체계에 관한 Forage Conservation & Feeding Systems, 우유의 미생물학, 乳製品 製造等에 관한 Dairy foods precessing, 肉牛群의 번식, 사양관리에 관한 Beef Cow Heal Management, 육우집단 비우장(Feed lot)의 施設 및 運營에 관한 Cattle Feeding USDA의 食肉等級制度 지육의 부위별 분할등에 관한 Meat Evaluation &, Specifications, 食品加工 보존 위생等에 관한 Food Processing &, Presevation 그리고 돼지의 번식, 영양, 위생관리 등에 관한 Intensive Management로 되어 있다.

本 教育 短期課程 希望者는 1989년 2월 1일까지

申請토록 할 것이며 細部內容은 USFGC로 문의하면 된다(전화(02) 732-2601 (교)4137).

□ 서울우유, 1, 2 공장 개방 소비자 견학 실시 □

서울우유 합동조합(조합장 : 康誠元)은 금년 1월부터 7월말까지 조합 1, 2공장을 개방 소비자들의 견학을 실시하고 이를 통해 우유에 대한 일반소비자들의 궁금증을 풀어주고 우유처리공정을 소비자들이 직접 현장에서 확인 견학케 하여 우유에 對한 인식 提高는 물론 위생적이고 安全한 乳製品을 소비자 스스로 판단, 선택하여 應用할 수 있도록 하기 위한 우유소비 弘報의 一環으로 실시하였던바 소비자들의 반응이 날로 증가하여 견학인원은 총 2만 5천여명으로 1일 평균 135명이 방문했다.

공장 방문자는 유치원생, 국민학생, 중고생, 대학생, 일반소비자, 가정주부들로 구성되어 있으며 이중 유치원생과 주부가 85%를 차지하고 있다.

한편 이번 공장 개방으로 일반 소비자에게 우유에 대한 홍보 효과의 도움을 주었다고 판단 제3공장이 완공되면 제3공장으로 방문객을 유도 일반소비자들에게 우유에 대한 참된 지식보급과 국민보건 향상 차원에서 꾸준히 유치해 나갈 방침인 것으로 알려졌다.

□ 乳加工研究會

國際學術 세미나 開催 □

韓國乳加工 研究會에서는 오는 10월 22일 13:00~18:00까지 한국종합전시장 국제회의실에서 韓國乳加工協會 後援으로 國際乳加工 學術 세미나를 開催할 豫定이다. 본 세미나는 최근 우유논쟁에 즈음하여 加熱處理가 우유에 미치는 영향에 관하여 세계의 석학을 초청 實施할 計劃으로 있어 乳加工業界는 물론, 學界, 酪農家, 消費者에 이르기까지 다수 참석해 주시기를 바라고 있다.

초빙 강사 및 제목은 다음과 같다.

- Burton 박사(영국) : UHT 처리의 장단점.
- Renner 박사(독일) : 가열처리가 우유의 영

양에 미치는 영향.

- Morichi 박사(일본) : 가열처리가 우유의 미생물에 미치는 영향.
- Itoh 박사(일본) : 가열처리가 우유의 단백질

칼슘(미네랄)에 미치는 영향.

- 장성종상무(한국) : 우리나라의 우유 처리 온도와 시간의 실태조사.

○우유와 명언

- 한나라가 그 장래를 위하여 할 수 있는 가장 안전한 투자는 어린이들에게 우유를 먹여두는 일이다. - 윈스턴 처칠 -
- 그대의 음식으로 그대 가족의 음식으로 그리고 그대 아내의 음식으로 우유를 먹여라. - 솔로몬 왕 -
- 소는 인류의 유모이다. 인류는 옛날 힌두시대로부터 오늘날에 이르기까지 인간생명을 지켜주는 힘을 이 친절하고 유익한 동물에게서 얻어왔다. - W·D 호드 -
- 백악관의 식탁에 하루도 우유가 빠지는 날이 없게 하자. - 존·F·케네디 -

우유마셔 금메달

다져지는 체력부국 !